KIKKOMAN

Verdens enkleste ribbesaus

INGREDIENSER

4 porsjoner

1	løk
2	hvitløksfedd
2 ss	olje
5 dl	utblandet kalvefond
3 dl	stekesjy fra ribbe eller utblandet kalvefond
2 ss	Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus
2 ts	hvitvins- eller balsamicoeddik
	Pepper
1 ts	maizena
1 dl	kremfløte

TILBEREDNING

Steg 1

Finhakk løk og hvitløk.

Steg 2

Varm opp en kjele med olje på sterk varme. Brun løk og hvitløk.

Steg 3

Tilsett kalvefond og stekesjy.

Steg 4

Kok opp og la ribbesausen koke ned til det gjenstår ca. 6 dl i kjelen.

Steg 5

Tilsett Kikkoman soyasaus, hvitvins- eller balsamicoeddik og pepper etter smak.

Steg 6

Rør sammen maizena og kremfløte. Spe inn litt og rør godt mens ribbesausen koker for å tykne den.